



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İMAMBAYILDI

<https://www.elele.com.tr>

8 orta boy patlıcan  
8 soğan  
4 sivri biber  
3 domates  
7 diş sarımsak  
2 kesme şeker  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
2 su bardağı sıcak su  
Kızartmak için  
Ayçiçeği yağı  
Tuz  
Karabiber

Patlıcanların uç kısımlarını kesip almalı soyun. Acısını almak için tuzlu suda 10 dakika bekletin. Süzüp kağıt havlu ile kurulayın. Soğanları soyup piyaz doğrayın. Sarımsakları soyup dilimleyin. Domatesleri soyup küp şeklinde doğrayın. Biberleri temizleyip ortadan ikiye kesin. Zeytinyağını tavada ısıtın. Soğan ve tuzu ilave edip soteleyin. Sarımsak, domates, şeker ve karabiberi ekleyin. Kısık ateşte 10 dakika pişirin. Ayçiçeği yağın bir tavada ısıtın. Isınan yağda patlıcanları iki taraflı hafif kızartın. Kızaran patlıcanları kağıt havlu üzerine alıp fazla yağın süzdürün. Patlıcanları yayvan bir tencereye aralıklı olarak yerleştirin. Orta kısımlarını bıçakla hafif kesip açın ve soğanlı harcı paylaşın. Üzerlerine birer sivri biber ekleyin. Tencerenin kenarından 2 su bardağı sıcak su ekleyin. Kapağını kapatıp kısık ateşte 20 dakika (suyunu çekene kadar) pişirin. Kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Soğuk servis yapın.

